

Caractéristiques du produit

Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en acier		
Modèle	Code SAP	00110046
BR 70/80 E	Groupe d'articles	Poêles



Matériau du fond: Acier
Épaisseur du fond: 12.00
Volume de la cuve [L]: 50

Volume utilisable [l]: 50Basculement: Manuel

- Remplissage: Robinet mécanique

- Type de cuve: Abattant

 Forme de la cuve: Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

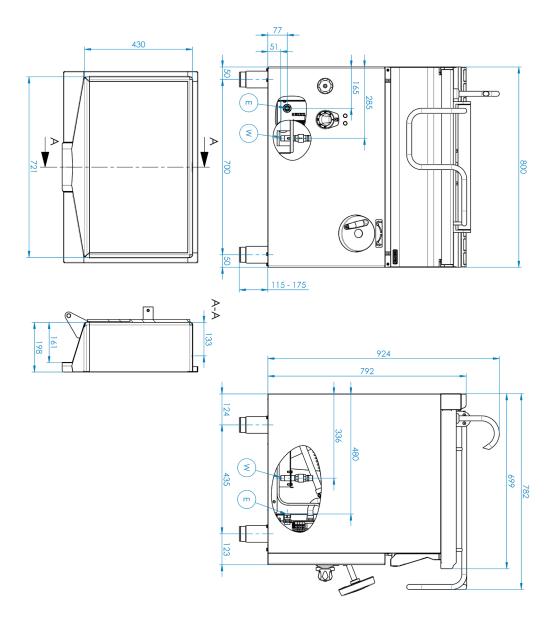
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4

Code SAP	00110046	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Matériau du fond	Acier
Profondeur nette [mm]	700	Volume de la cuve [L]	50
Hauteur nette [mm]	900	Volume utilisable [l]	50
Poids net [kg]	133.50	Basculement	Manuel
Puissance électrique [kW]	10.500		



Dessin technique

Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en acier		
Modèle	Code SAP	00110046
BR 70/80 E	Groupe d'articles	Poêles





Avantages du produit

Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en acier		
Modèle	Code SAP	00110046
BR 70/80 E	Groupe d'articles	Poêles

Système de basculement manuel

Système sans entretien Équipé d'un ressort pour une inclinaison pratique Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

Cuve en acier inoxydable

Le matériau ne rouille pas Résistance à l'usure du matériau Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

Répartition efficace des éléments chauffants

Répartition parfaite de la chaleur, y compris dans les coins

Chauffe rapide

- Gain de temps de cuisson - Économies d'énergies

- Longue durée de vie

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-15



Paramètres techniques

Sauteuse basculante manuelle éle	ectrique 50 l fond en ac	cier
Modèle	Code SAP	00110046
BR 70/80 E	Groupe d'articles	Poêles
1. Code SAP: 00110046		15. Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]:		16. Volume de la cuve [L]: 50
3. Profondeur nette [mm]: 700		17. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
4. Hauteur nette [mm]: 900		18. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
5. Poids net [kg]: 133.50		19. Thermostat de sécurité: Oui
6. Largeur brute [mm]: 860		20. Thermostat de sécurité jusqu'à X°C:
7. Profondeur brute [mm]: 820		21. Pieds réglables: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 1079		22. Basculement: Manuel
9. Poids brut [kg]: 147.00		23. Épaisseur du fond: 12.00
10. Type d'appareil: Appareil électrique		24. Matériau du fond: Acier
11. Type de construction de l'appareil: Avec soubassement		25. Type de cuve: Abattant
12. Puissance électrique [kW]: 10.500		26. Volume utilisable [l]: 50
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Remplissage: Robinet mécanique

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

28. Forme de la cuve:

des versements

Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors



Paramètres techniques

Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en acier		
Modèle	Code SAP	00110046
BR 70/80 E	Groupe d'articles	Poêles

29. Remplissage - type d'eau:	31. Connexion d'approvisionnement en eau
Froid	1/2 «
	-

30. Section des conducteurs CU [mm²]:

2,5